

Codonyat



Ja vam anar al tros a buscar els codonys i vam fer el codonyat.

Carinyo, amor i temps (3 hores)

Em van sortir 2 terines

Temps: 3 hores

Ingredients:

- – 5 kg de codonys
- – 3 kg i 1/2 de sucre



Elaboració:

PAS 1: Es posen els codonys a bullir, nets i tots sencers, durant 25 minuts. Es treuen. Es deixen refredar una mica i es pelen.

PAS 2: Es fan a trossos petits i se'ls treu el cor. Es pesa

tota la polpa que queda i es possa a l'olla amb el sucre. Per cada quilo de codony s'hi barregen 700 gr. de sucre.

PAS 3: Quan vegis que es va estovant pots anar-lo xafant amb la forquilla. Es cou i, quan es veu transparent i espès, es treu del foc i es passa per la batedora.

S'ha de rementar molt perquè s'aferra fàcilment.

PAS 4: S'aboca en motlles de ceràmica, vidre, porcellana o alumini. L'endemà, quan ja s'ha pres, s'aboca i es talla.









Bon Profit!